

# 연습 문제 및 정답 진단 시험



## 강의실 교육 전 진단 시험 활용 지침

8시간 동안의 세션에서 *ServSafe 담당자 안내서 제7판*의 전체 내용을 가르치기란 어려울 수 있습니다. 강의실 교육을 시작하기 전에 학습자의 준비 상태가 좋으면 모두가 더 효율적인 강의실 교육을 경험할 수 있습니다.

강의실 교육에 앞서 학습자를 준비시키는 가장 좋은 방법 중 하나는 교육에 참여하기 전에 *ServSafe 담당자 안내서 제7판*을 읽고 오도록 하는 것입니다. 진단 시험을 다 풀고 오도록 학습자에게 요청하면 학습자가 교육 내용에 대해 준비하게 되고 강사는 강의실에서 주의를 기울여야 할 부분에 집중할 수 있습니다.

따라서 강사는 교육을 시작하기 3주 전에 모든 학습자에게 다음과 같은 정보가 포함된 자료집을 보내야 합니다.

- *ServSafe 담당자 안내서 제7판*
- 80문항 진단 시험 및 정답
- 교육 일자
- 교육 시작 및 종료 시간
- 장소(길안내 포함)
- 교육 및 시험 진행 과정에서 얻을 수 있는 사항
- 샘플 커버레터는 별도 파일로 제공됩니다.

진단 시험은 전체 정답과 함께 제공됩니다. 정답지에서는 학습자가 잘 알지 못하는 부분을 확인하고 그 부분에 해당하는 *ServSafe 담당자 안내서 제7판*의 섹션을 찾을 수 있으므로 교육 전에 충분히 연습할 수 있습니다. 또한 강사는 진단 시험 결과를 이용하여 교육에서 어떤 영역의 내용에 특별히 주의를 기울여야 하는지 확인할 수 있습니다. 학습자가 작성한 답안을 교육 전에 강사에게 전송하도록 요청하십시오. 시험 결과를 반영하여 교육 중 제공할 자료의 세부 사항을 조정하십시오. 학습자들이 어려워하는 주제에 시간을 더 할애하는 것이 좋습니다.

# 연습 문제 및 정답 진단 시험



이름 \_\_\_\_\_ 날짜 \_\_\_\_\_

아래 각 질문을 읽고 가장 적절한 답변을 고르십시오. 반드시 80문항에 전부 답해야 합니다.

① **식품 안전 관리 시스템의 목적은 무엇입니까?**

- A 시설의 모든 구역을 깨끗하고 해충이 없는 상태로 유지
- B 시설 내에 결함이 있는 장비 식별, 표시 및 수리
- C 위험과 위해 요소를 통제하여 식품 매개 질환 예방
- D 올바른 방법으로 음식을 구입하고 수령

② **지배인이 책임지고 식품 매개 질환의 위험 요인을 적극적으로 제어하는 것을 무엇이라고 합니까?**

- A 위해 요소 중점 관리 기준(HACCP)
- B 품질 관리 및 보증
- C 식품 안전 관리
- D 적극적인 관리적 제어

③ **닭가슴살이 적절하지 않은 온도로 조리된 것을 본 지배인이 주방장에게 조리를 계속하라고 요청합니다. 이것은 적극적인 관리적 제어에서 어떤 조치의 예입니까?**

- A 위험 식별
- B 모니터링
- C 개선 조치
- D 재평가

④ **지배인이 1시간마다 주방을 돌아보며 질문에 대답하고 직원들이 지침을 준수하고 있는지 확인합니다. 이것은 적극적인 관리적 제어에서 어떤 조치의 예입니까?**

- A 관리 감독
- B 개선 조치
- C 재평가
- D 위험 식별

⑤ **지배인이 식품을 안전하게 유지하는 방법을 알고 있다고 증명하는 방법은 무엇입니까?**

- A 식품 안전 관련 인증 취득
- B 조리 온도 측정
- C 직원들의 행동 모니터링
- D 자체 검열 수행

⑥ **정전이 발생하여 6시간 동안 뜨거운 TCS 식품의 온도 제어가 되지 않았습니다. 이 식품은 어떻게 해야 합니까?**

- A 5°C(41°F) 이하로 냉각
- B 즉시 음식 제공
- C 74°C(165°F)로 조리
- D 폐기 처분

연습 문제 및 정답 진단 시험

- ⑦ 급수 중단 등의 긴급 건강 위해 요소에 필요한 조치는 즉각적인 상황 개선 외에 또 무엇이 있습니까?
- A 위해 요소 중점 관리 기준(HACCP) 계획
  - B 업소 영업 중단
  - C 상황 평가
  - D 정상적인 운영 절차
- ⑧ 누군가 고의적으로 식품에 손대지 못하도록 보호할 수 있는 가장 좋은 방법은 무엇입니까?
- A 가급적 사람이 식품에 접근하기 어렵도록 조치
  - B 퇴사한 직원이 업소에 들어오도록 허용
  - C 새로운 판매업체에 임의 검사 실시
  - D USDA A.L.A.R.M. 시스템 사용
- ⑨ 고의적 식품 오염을 예방하려면 지배인이 수상한 행동 발견 시 신고할 대상을 알고 식품 안전을 모니터링하며 식품 안전 관련 정보를 문서파일에 보관하는 것 외에 다음 중 어떤 정보를 알고 있어야 합니까?
- A EPA 등록 시기
  - B 사건 보고서 작성 방법
  - C 업소 내 안전보건자료 보관 위치
  - D 시설 내 인원 파악
- ⑩ 식품 취급자는 다음 중 어디에서 손을 씻어야 합니까?
- A 음식 준비용 싱크대
  - B 다용도 싱크대
  - C 손 세정 전용 싱크대
  - D 3칸 싱크대
- ⑪ 식품 취급자는 신체 부위 또는 옷을 만진 후 무엇을 해야 합니까?
- A 손 씻기
  - B 장갑 헹구기
  - C 앞치마 갈아입기
  - D 손 소독제 사용
- ⑫ 식품 취급자가 손을 씻을 때 비누로 손과 팔을 문질러 씻는 시간은 몇 초 이상이어야 합니까?
- A 5초
  - B 8초
  - C 10초
  - D 18초
- ⑬ 식품 취급자는 다음 중 어떤 활동을 한 후에 반드시 손을 씻어야 합니까?
- A 테이블 치우기
  - B 장갑 착용
  - C 고객에게 음식 제공
  - D 손 소독제 바르기

연습 문제 및 정답 진단 시험

⑭ 식품 취급자가 머리를 긁지 말아야 하는 가장 큰 이유는 무엇입니까?

- A 식품 알레르기 항원을 옮길 수 있음
- B 식품에 병원균이 전파될 수 있음
- C 식품이 머리에 묻을 수 있음
- D 독성 중금속 중독을 일으킬 수 있음

⑮ 다음 중 식품 취급자가 장식 없는 민반지를 착용해도 되는 때는 언제입니까?

- A 언제나
- B 식품을 취급하고 있지 않을 때
- C 장갑을 끼고 있을 때만
- D 설거지할 때만

⑯ 손의 자상이 깊은 식품 취급자는 근무할 때 어떻게 해야 합니까?

- A 상처를 반창고로 감쌉니다.
- B 식품과 식품 준비 구역에 접근하지 않습니다.
- C 손에 장갑 또는 손가락 고무 골무를 착용해야 합니다.
- D 불침투성 반창고 또는 손가락 고무 골무로 상처를 감싸고 장갑을 착용해야 합니다.

⑰ 식품을 취급하는 동안 손이나 팔에 착용해도 되는 유일한 장신구는 무엇입니까?

- A 장식 없는 민반지
- B 의료용 ID 팔찌
- C 가죽밴드 시계
- D 다이아몬드 반지

⑱ 다른 기준이 동일하다면 몇 명이 같은 증상을 보일 때 식품 매개 질환이 발생한 것으로 간주됩니까?

- A 1명 이상
- B 2명 이상
- C 10명 이상
- D 20명 이상

⑲ 발열을 동반한 인후통 증세를 보이는 식품 취급자를 업소에 출근하지 못하도록 조치해야 하는 경우는 언제입니까?

- A 주로 고위험 집단 고객에게 서빙하는 경우
- B 열이 38°C(100°F)가 넘는 경우
- C 인후통이 5일 넘게 지속된 경우
- D 규제 당국에 알리기 전

⑳ 다음 중 바이러스의 기본적인 특징에 해당하는 내용은 무엇입니까?

- A 익혀서 조리하면 파괴됨
- B 식품에서 증식
- C 살아있는 숙주가 있어야 증식 가능
- D 소의 창자에서 주로 발견됨

연습 문제 및 정답 진단 시험

㉑ 생육류 고기를 취급한 후 농산물을 다루기 전에 식품 취급자는 장갑을 어떻게 처리해야 합니까?

- A 세척 및 살균
- B 계속 사용
- C 나중에 다시 육류를 다루어야 할 경우를 대비해 잠시 한쪽에 보관
- D 손을 씻고 장갑 교체

㉒ 외투 등의 개인 물품은 업소 내 어디에 보관해야 합니까?

- A 식품 위 선반
- B 식품 아래 선반
- C 식품과 멀리 떨어진 지정된 구역
- D 이동식 주방기기와 멀리 떨어진 주방 내 장소

㉓ 식품 준비 후 및 화장실 이용 전에 식품 취급자는 무엇을 해야 합니까?

- A 손 씻기
- B 모자 벗기
- C 장갑 교체
- D 앞치마 벗기

㉔ 사워 크림이 업소에 배송되었을 때 사워크림의 배송 온도는 어떻게 측정해야 합니까?

- A 용기에 손을 얹어 감촉이 차가운지 확인
- B 적외선 온도계를 상자에 최대한 가까이 대고 온도 확인
- C 온도계 봉을 배송 상자 사이에 넣어 온도 확인
- D 용기 뚜껑을 열고 온도계 봉을 사워크림 안에 넣어 온도 확인

㉕ 냉동 식품에 얼음 결정이 있는 것은 다음 중 어떤 상황을 나타냅니까?

- A 시간 온도 규정 위반
- B 교차 오염
- C 세척 및 살균 소홀
- D 개인 위생 불량

㉖ 승인된 식품 공급업체 선택 시 가장 중요한 요소는 무엇입니까?

- A 위해 요소 중점 관리 기준(HACCP) 프로그램 또는 기타 식품 안전 시스템 보유
- B 문서화된 제조 및 포장 방법 확보
- C 창고와 업소 간 거리가 가까워 배송 시간 단축
- D 검열을 거쳤으며 지방법, 주법, 연방법을 모두 준수

㉗ 다음 중 어떤 경우에 식품을 반품해야 합니까?

- A 유기농 쿠키 봉지가 찢어진 포장재에 들어 있는 경우
- B 병에 담은 우유 온도가 5°C(41°F)인 경우
- C 일회용 컵이 원래 포장재에 들어 있는 경우
- D 생굴의 내부 온도가 10°C(50°F)인 경우

연습 문제 및 정답 진단 시험

- ⑳ 소모품은 벽에 닿지 않게 하고 바닥에서 \_\_\_\_\_ 이상 떨어뜨려서 보관해야 합니다.
- A 5cm(2인치)
  - B 10cm(4인치)
  - C 13cm(5인치)
  - D 15cm(6인치)
- ㉑ 뷔페의 수프에는 다음 중 어떤 정보가 들어간 라벨을 붙여야 합니까?
- A 식품명
  - B 준비일
  - C 수프 성분
  - D 사용기한
- ㉒ 화학제는 어떻게 보관해야 합니까?
- A 식품 위쪽에
  - B 식품 준비 구역에서 떨어진 곳에
  - C 식품 저장 구역 안에
  - D 주방용품과 함께
- ㉓ 현장에서 준비하여 24시간 이상 보관할 예정인 즉석 편의 TCS 식품에는 다음 중 어떤 조치를 취해야 합니까?
- A 날짜 표시
  - B 판매
  - C 폐기 처분
  - D 1시간 이내로 제공
- ㉔ 지배인은 업소에 있는 회수 대상 식품을 어떻게 처리해야 합니까?
- A 회수 대상 식품을 회수 대상이 아닌 식품과 섞어둔 채 준비
  - B 해당 식품을 구입한 고객의 이름 기록
  - C 회수 대상 식품을 다른 식품과 분리하여 보관
  - D 모든 회수 대상 식품을 24시간 이내에 판매
- ㉕ 특정 브랜드의 오렌지 주스에 대한 회수가 발표되었습니다. 매장 지배인은 회수 공지에 나온 정보와 일치하는 물품이 있는지 확인하고 해당 물품을 재고에서 꺼내 안전한 장소에 보관했습니다. 지배인이 다음으로 취해야 할 행동은 무엇입니까?
- A 판매업체의 공지를 참조하여 다음에 취할 조치를 확인
  - B 공급업체에 연락하여 해당 제품의 수거 일정 조율
  - C 해당 물품에 라벨을 붙여 실수로 재고에 다시 갖다 놓지 않도록 방지
  - D 현지 언론, 고객, 직원들에게 회수 이유 공지
- ㉖ 사용기한이 지난 식품을 수령한 경우 다음 중 어떤 조치를 취해야 합니까?
- A 반품
  - B 즉시 사용
  - C 수령하되 라벨 변경
  - D 수령하되 다른 물품과 구분하여 보관

연습 문제 및 정답 진단 시험

- ③5 찬 음식은 21°C(70°F)가 넘지 않는 온도에 한하여 \_\_\_\_\_ 시간 동안 의도적으로 온도 제어를 하지 않고 보관할 수 있습니다.
- A 2
  - B 4
  - C 6
  - D 8
- ③6 외부로 음식을 제공할 때 생가금류 고기는 다음 중 어떤 방법으로 저장해야 합니까?
- A 즉석 편의 식품보다 낮은 온도로 저장
  - B 즉석 편의 식품과 별도로 저장
  - C 온도 제어를 하지 않고 저장
  - D 생소고기 위쪽에 저장
- ③7 해산물에 필요한 최소한의 특정 내부 조리 온도는 몇 도입니까?
- A 15초 동안 57°C(135°F) 이상
  - B 15초 동안 63°C(145°F) 이상
  - C 15초 동안 68°C(155°F) 이상
  - D 15초 동안 74°C(165°F) 이상
- ③8 식품을 냉각할 때는 2시간 이내에 57°C(135°F)에서 \_\_\_\_\_로 냉각해야 합니다.
- A 27°C(80°F)
  - B 7°C(45°F)
  - C 21°C(70°F)
  - D 5°C(41°F)
- ③9 뜨거운 상태로 보관하여 제공되는 뜨거운 TCS 식품은 몇 도여야 합니까?
- A 21°C(70°F) 이상
  - B 52°C(125°F) 이상
  - C 57°C(135°F) 이상
  - D 68°C(155°F) 이상
- ④0 식품을 해동할 경우 다음 중 어떤 방법이 안전합니까?
- A 조리 과정에서 해동
  - B 52°C(125°F) 이상의 흐르는 물로 해동
  - C 싱크대에 21°C(70°F)의 물을 받아 식품을 푹 담가서 해동
  - D 카운터에서 실온으로 해동
- ④1 식품을 냉각할 때 몇 도의 온도 범위를 빠르게 통과해야 병원균 증식을 억제할 수 있습니까?
- A -6°C~18°C(20°F~65°F)
  - B 21°C~52°C(70°F~125°F)
  - C 54°C~82°C(130°F~180°F)
  - D 90°C~104°C(195°F~220°F)

연습 문제 및 정답 진단 시험

④2 다음 중 FDA에서 어린이 메뉴로 제공하지 않도록 권장하는 식품은 무엇입니까?

- A 패티를 아주 살짝 익힌 치즈버거
- B 치즈 피자
- C 땅콩 버터와 젤리를 넣은 샌드위치
- D 새우 튀김

④3 발열을 동반한 인후통 증세를 보이는 식품 취급자는 어린이집에 출근하지 못하도록 조치를 취해야 합니다. 그 이유는 무엇입니까?

- A 어린이들이 이전과 동일한 수준의 서비스를 받지 못하기 때문에
- B 어린이들 때문에 식품 취급자의 병이 더 심해질 수 있기 때문에
- C 어린이들은 고위험 집단에 속하기 때문에
- D 어린이들이 먹기를 거부하기 때문에

④4 다음 중 화학적 오염 물질은 무엇입니까?

- A 닭의 살코기에 든 뼈
- B 조개류의 노로바이러스
- C 복숭아 캔의 금속 부스러기
- D 백랍 물병에 담은 토마토 주스

④5 다음 중 생물학적 오염 물질은 무엇입니까?

- A 닭의 살코기에 든 뼈
- B 조개류의 노로바이러스
- C 복숭아 캔의 금속 부스러기
- D 백랍 물병에 담은 토마토 주스

④6 세균 증식에 필요한 6가지 조건은 식품, 산도, 온도, 시간, 산소 외에 또 무엇이 있습니까?

- A 육류 고기
- B 수분
- C 멜라토닌
- D 관리

④7 생닭고기를 자르고 나서 곧바로 샐러드용 당근을 썰 때 같은 칼을 사용하는 것은 다음 중 무엇의 사례에 해당합니까?

- A 시간 온도 규정 위반
- B 교차 오염
- C 개인 위생 불량
- D 승인되지 않은 공급업체에서 물품 구입

④8 다음 중 물리적 오염에 해당하는 것은 무엇입니까?

- A 식품 위에서 재채기
- B 지저분한 식품 접촉 표면을 만지는 행동
- C 생선 가시
- D 구리 팬으로 토마토 소스를 조리

연습 문제 및 정답 진단 시험

- ④9 다음 중 어떤 증상이 나타나면 고객에게 식품 알레르기가 있다는 뜻입니까?
- A 기침
  - B 탈수증
  - C 부어오른 입술
  - D 재채기
- ⑤0 식품 알레르기 항원이 식품에 전파되지 않도록 하려면 어떻게 해야 합니까?
- A 알레르기 항원을 제외한 특별 주문 음식을 준비하기 전에 식도구를 세척 및 살균
  - B 신뢰할 수 있는 공급업체에서 식품 구입
  - C 찬 음식은 5°C(41°F) 이하로 보관
  - D 백랍 소재의 식탁용 식기류 및 식도구와 구리 소재의 조리도구 사용 금지
- ⑤1 다음 중 8대 알레르기 항원에 해당되는 식품은 무엇입니까?
- A 브로콜리
  - B 밀
  - C 포도
  - D 돼지고기
- ⑤2 고객에게 제공할 뜨거운 수프를 보관할 때 유지해야 할 최저 온도는 몇 도입니까?
- A 38°C(100°F)
  - B 49°C(120°F)
  - C 57°C(135°F)
  - D 68°C(155°F)
- ⑤3 최대 6시간 동안 온도 제어를 하지 않고 보관한 찬 음식은 식품 제공 중에 몇 도를 초과하면 안 됩니까?
- A 5°C(41°F)
  - B 10°C(50°F)
  - C 16°C(60°F)
  - D 21°C(70°F)
- ⑤4 식품 취급자가 샌드위치용으로 치킨 샐러드를 차가운 용기에 7시간 동안 보관했습니다. 치킨 샐러드의 온도를 확인하니 12°C(54°F)였습니다. 식품 취급자가 취해야 할 행동은 무엇입니까?
- A 남은 치킨 샐러드를 즉시 판매
  - B 남은 치킨 샐러드를 2시간 이내로 판매
  - C 치킨 샐러드를 5°C(41°F)로 냉각
  - D 치킨 샐러드를 폐기

연습 문제 및 정답 진단 시험

- ⑤6 호텔에서 근무하는 식품 취급자가 오전 9시에 차가운 참치 샐러드를 냉장고에서 꺼냈습니다. 그리고 회의실로 가져가 오전 11시에 시작될 뷔페 점심용으로 제공했습니다. 회의실에서는 샐러드가 온도 제어 없이 보관됩니다. 이 참치 샐러드는 몇 시까지 제공하고 폐기해야 합니까?
- A 오후 12시
  - B 오후 2시
  - C 오후 3시
  - D 오후 4시
- ⑤6 한 업소에 8가지 다른 품목으로 구성된 뷔페가 있습니다. 뷔페에 들어갈 품목을 제공하는 데 필요한 식도구는 몇 개입니까?
- A 1개
  - B 2개
  - C 4개
  - D 8개
- ⑤7 다음 중 맨손으로 취급할 수 있는 식품은 무엇입니까?
- A 샌드위치용으로 얇게 썬 치즈
  - B 샐러드용으로 얇게 썬 삶은 달걀
  - C 스투에 넣으려고 다진 당근
  - D 곁들이는 식품으로 낼 파슬리
- ⑤8 이 조리사는 다진 생소고기로 패티를 만드는 동안 일회용 장갑을 착용하고 있었습니다. 햄버거 빵을 자르는 동안에도 이 장갑을 계속 착용했습니다 어떤 실수를 저질렀습니까?
- A 다진 생소고기와 햄버거 빵을 취급하는 동안 재사용할 수 있는 장갑을 끼지 않았습니다.
  - B 햄버거 빵을 취급하기 전에 장갑을 세척 및 살균하지 않았습니다.
  - C 같은 장갑을 계속 낀 채 햄버거 빵을 자르기 전에 손을 씻지 않았습니다.
  - D 햄버거 빵을 자르기 전에 손을 씻지 않고 새 장갑을 착용하지 않았습니다.
- ⑤9 다음 중 어떤 경우에 TCS 식품을 포함하는 메뉴 품목에 대해 고객 권고사항을 제공해야 합니까?
- A 익히지 않은 상태 또는 살짝 익힌 상태로 제공하는 품목인 경우
  - B 잠재적 알레르기 항원이 포함된 품목인 경우
  - C 업소에서 카운터 서비스만 제공할 경우
  - D 업소에서 주로 고위험 집단 고객에게 서빙할 경우
- ⑥0 화학제 저장소에 갖추어야 할 가장 중요한 항목은 무엇입니까?
- A 적절한 조명
  - B 일회용 수건
  - C 미끄럼 방지 바닥 매트
  - D 응급 분수 시스템

연습 문제 및 정답 진단 시험

- ⑥1 대걸레를 사용하지 않을 때 올바르게 보관하는 방법은 다음 중 무엇입니까?
- A 구석에 세워서 보관
  - B 깨끗한 양동이에 보관
  - C 다용도 싱크대에 보관
  - D 후크에 걸어서 보관
- ⑥2 정리 담당 종업원이 원래 용기에 있던 세척제를 더 작은 작업 용기로 약간 옮겨 부었습니다. 이 종업원은 또 어떤 작업을 해야 합니까?
- A 작업 용기에 내용물 라벨링
  - B 세척제의 안전보건자료(SDS) 읽기
  - C 작업 용기를 처음 사용할 때 새 타월 사용
  - D 약간의 세척제를 작업 용기에 넣었다고 원래 용기에 메모함
- ⑥3 다음 중 살균할 필요가 없는 것은 무엇입니까?
- A 접시
  - B 칼
  - C 벽
  - D 집게
- ⑥4 다음 중 세척과 살균을 모두 해야 하는 표면은 어느 것입니까?
- A 벽
  - B 도마
  - C 저장 선반
  - D 쓰레기통
- ⑥5 3칸 싱크대에서 물품을 세척 및 살균할 때 첫 번째 단계는 무엇입니까?
- A 물품을 자연 건조하기
  - B 물품을 세제로 세척하기
  - C 물품을 살균제에 담그기
  - D 물품을 헹구거나 긁어내거나 담가두기
- ⑥6 준비대를 세척 및 살균할 때 긁어내기와 세척하기 다음에 해야 할 세 번째 단계는 무엇입니까?
- A 살균하기
  - B 자연 건조하기
  - C 헹구기
  - D 다시 세척하기
- ⑥7 고온살균 식기 세척기에서 마지막 헹굼 때 필요한 최저 온도는 몇 도입니까?
- A 67°C(152°F)
  - B 82°C(180°F)
  - C 89°C(192°F)
  - D 93°C(200°F)

연습 문제 및 정답 진단 시험

68 식품 접촉 표면은 언제 반드시 세척 및 살균해야 하나?

- A 다른 종류의 식품을 취급하기 전
- B 6시간마다
- C 식품 취급자가 장갑을 교체할 때만
- D 식품 취급자가 근무를 끝내고 교대할 때

69 쓰레기통은 어디에서 세척해야 하나?

- A 식품 및 식도구와 멀리 떨어진 곳에서
- B 식품 준비 구역 옆에서
- C 설거지 구역 안에서
- D 식품 저장 구역 안에서

70 주방 쓰레기통이 차서 직원이 꽉 찬 쓰레기 봉투를 준비대에 올려놓고 안전하게 묶었습니다. 그런 다음 대형 쓰레기통으로 가져가서 버렸습니다. 어떤 행동이 잘못되었습니까?

- A 쓰레기가 찰 때까지 두었습니다.
- B 쓰레기 봉투를 대형 쓰레기통에 버렸습니다.
- C 쓰레기 봉투를 준비대에 올려놓았습니다.
- D 쓰레기 봉투를 단단히 묶었습니다.

71 표면에 기름때와 수분이 응축되는 것을 방지하려면 다음 중 무엇을 올바르게 관리해야 하나?

- A 쓰레기 처리
- B 조명
- C 살균
- D 환기

72 싱크대에 어떤 장치가 갖추어져 있어야 역류를 방지할 수 있습니까?

- A 에어 갭
- B 진공 보조 장치
- C 넘침 방지 배수구
- D 무접촉 제어 장치

73 바닥재, 벽체 및 천장재를 선택할 때 가장 중요한 식품 안전 기능은 무엇입니까?

- A 흡수력과 내구성
- B 강도와 내구성
- C 통기성과 내구성
- D 평탄함과 내구성

연습 문제 및 정답 진단 시험

74 대청소 일정에 포함되어야 하는 정보는 무엇입니까?

- A 청소 대상, 시기
- B 청소 대상, 시기, 담당자
- C 청소 대상, 시기, 담당자, 방법
- D 청소 대상, 시기, 담당자, 방법, 이유

75 손 세정대에는 온수 및 냉수, 비누, 손의 물기를 제거하는 방법 외에 어떤 것이 있어야 합니까?

- A 쓰레기통
- B 보조 타이머
- C 시계
- D 장갑

76 식품 취급자가 호스의 끝 부분을 대걸레 양동이에 꽂고 물을 틀어서 채웁니다. 식품 취급자는 어떤 부분에서 잘못했습니까?

- A 교차 연결 조성
- B 에어 갭 분리 조성
- C 역류 방지
- D 대기압식 진공 방지

77 손 세정 싱크대에서는 다음 중 어떤 종류의 물을 공급해야 합니까?

- A 온수만 공급
- B 냉수만 공급
- C 식수만 공급
- D 불소 처리한 물만 공급

78 다음 중 외식업소에서 살충제를 사용할 수 있는 사람은 누구입니까?

- A 해충 방제업자
- B 교대조 지배인
- C 정리 담당 종업원
- D 조리사

79 식품 배송을 수령한 식품 취급자가 식품에서 해충의 흔적을 발견했습니다. 어떤 조치를 취해야 합니까?

- A 주방장에게 해충이 있다고 경고해야 합니다.
- B 식품 취급자가 해충이 있다는 증거를 모두 제거해야 합니다.
- C 배송물을 반품하여 업소 반입을 막아야 합니다.
- D 지배인이 점검할 때까지 배송물을 주방 밖에 보관해야 합니다.

80 바닥 부착형 장비의 다리 높이는 어느 정도여야 합니까

- A 3cm(1인치) 이상
- B 5cm(2인치) 이상
- C 10cm(4인치) 이상
- D 15cm(6인치) 이상

# 연습 문제 및 정답 진단 시험 정답



이름 \_\_\_\_\_

날짜 \_\_\_\_\_

맞이지 못한 문제는 “틀린 문제” 열의 네모칸에 표시해 두십시오. 이 네모칸의 오른쪽에 있는 정보는 안내서에서 해당 내용이 나온 위치를 알려주어 맞이지 못한 문제에 대한 추가 정보를 확인할 수 있습니다.

문제	정답	틀린 문제 표시	제목	담당자 안내서 페이지 번호
①	C	<input type="checkbox"/>	식품 안전 관리 시스템의 개요	8.2
②	D	<input type="checkbox"/>	적극적인 관리적 제어	8.3
③	C	<input type="checkbox"/>	개선 조치	8.4
④	A	<input type="checkbox"/>	관리 감독	8.4
⑤	A	<input type="checkbox"/>	FDA의 공공 보건 개입	8.5
⑥	D	<input type="checkbox"/>	더운 음식	7.4
⑦	B	<input type="checkbox"/>	시설에 영향을 주는 응급 상황	9.11
⑧	A	<input type="checkbox"/>	고의적 식품 오염	2.16
⑨	D	<input type="checkbox"/>	고의적 식품 오염	2.16
⑩	C	<input type="checkbox"/>	손 씻는 장소	3.4
⑪	A	<input type="checkbox"/>	손 씻는 시기	3.6
⑫	C	<input type="checkbox"/>	손 씻는 방법	3.5
⑬	A	<input type="checkbox"/>	손 씻는 시기	3.6
⑭	B	<input type="checkbox"/>	식품을 오염시킬 수 있는 행위	3.3
⑮	A	<input type="checkbox"/>	근무복장 지침	3.15
⑯	D	<input type="checkbox"/>	끓은 상처 또는 증기	3.8
⑰	A	<input type="checkbox"/>	근무복장 지침	3.15
⑱	B	<input type="checkbox"/>	식품 안전 저해 요소	1.2
⑲	A	<input type="checkbox"/>	건강 이상 대응 방법	3.18
⑳	C	<input type="checkbox"/>	바이러스	2.8
㉑	D	<input type="checkbox"/>	장갑 교체 시기	3.11
㉒	C	<input type="checkbox"/>	근무복장 지침	3.15
㉓	D	<input type="checkbox"/>	근무복장 지침	3.15
㉔	D	<input type="checkbox"/>	온도	5.5
㉕	A	<input type="checkbox"/>	식품 배송 시의 온도	5.6

연습 문제 및 정답 진단 시험 정답

문제	정답	틀린 문제 표시	제목	담당자 안내서 페이지 번호
26	D	<input type="checkbox"/>	구입	5.2
27	A	<input type="checkbox"/>	포장재	5.7
28	D	<input type="checkbox"/>	교차 오염 방지	5.14
29	A	<input type="checkbox"/>	셀프서비스 구역	7.10
30	B	<input type="checkbox"/>	세척도구 및 소모품 저장	10.15
31	A	<input type="checkbox"/>	날짜 표시	5.11
32	C	<input type="checkbox"/>	회수	5.4
33	C	<input type="checkbox"/>	회수	5.4
34	A	<input type="checkbox"/>	포장재	5.7
35	C	<input type="checkbox"/>	찬 음식	7.3
36	B	<input type="checkbox"/>	외부로의 음식 제공	7.11
37	B	<input type="checkbox"/>	특정 식품 유형의 조리 요건	6.11
38	C	<input type="checkbox"/>	식품 냉각을 위한 온도 요건	6.16
39	C	<input type="checkbox"/>	식품 보관 지침	7.2
40	A	<input type="checkbox"/>	해동	6.4
41	B	<input type="checkbox"/>	식품 냉각을 위한 온도 요건	6.16
42	A	<input type="checkbox"/>	어린이 메뉴	6.14
43	C	<input type="checkbox"/>	건강 이상 대응 방법	3.18
44	D	<input type="checkbox"/>	화학적 오염 물질	2.11
45	B	<input type="checkbox"/>	생물학적 오염	2.3
46	B	<input type="checkbox"/>	FAT TOM - 세균 증식 조건	2.4
47	B	<input type="checkbox"/>	식품 간 교차 오염 방지 지침	4.3
48	C	<input type="checkbox"/>	물리적 오염 물질	2.12
49	C	<input type="checkbox"/>	알레르기 증상	2.20
50	A	<input type="checkbox"/>	교차 접촉 예방법	2.23
51	B	<input type="checkbox"/>	8대 알레르기 항원	2.21
52	C	<input type="checkbox"/>	식품 보관 지침	7.2
53	D	<input type="checkbox"/>	찬 음식	7.3
54	D	<input type="checkbox"/>	식품 보관 지침	7.2
55	C	<input type="checkbox"/>	찬 음식	7.3

연습 문제 및 정답 진단 시험 정답

문제	정답	틀린 문제 표시	제목	담당자 안내서 페이지 번호
56	D	<input type="checkbox"/>	주방 직원 지침	7.6
57	C	<input type="checkbox"/>	즉석 편의 식품에 맨손 접촉	3.11
58	D	<input type="checkbox"/>	장갑 교체 시기	3.11
59	A	<input type="checkbox"/>	FDA의 공공 보건 개입	8.5
60	A	<input type="checkbox"/>	세척도구 및 소모품 사용 및 보관	10.15
61	D	<input type="checkbox"/>	세척도구 및 소모품 사용 및 보관	10.15
62	A	<input type="checkbox"/>	외식사업용 화학제 사용	10.16
63	C	<input type="checkbox"/>	세척 및 살균 방법과 시기	10.4
64	B	<input type="checkbox"/>	세척 및 살균 방법과 시기	10.4
65	D	<input type="checkbox"/>	손 설거지	10.10
66	C	<input type="checkbox"/>	손 설거지	10.10
67	B	<input type="checkbox"/>	고온살균 식기 세척기	10.9
68	A	<input type="checkbox"/>	세척 및 살균 시기	10.6
69	A	<input type="checkbox"/>	쓰레기통 세척	9.9
70	C	<input type="checkbox"/>	쓰레기 제거	9.9
71	D	<input type="checkbox"/>	환기	9.8
72	A	<input type="checkbox"/>	역류 방지	9.7
73	D	<input type="checkbox"/>	바닥, 벽 및 천장	9.2
74	C	<input type="checkbox"/>	대청소 일정 수립	10.17
75	A	<input type="checkbox"/>	손 세정대의 요건	9.5
76	A	<input type="checkbox"/>	교차연결	9.6
77	C	<input type="checkbox"/>	손 세정대의 요건	9.5
78	A	<input type="checkbox"/>	해충 방제	9.13
79	C	<input type="checkbox"/>	수령 및 검수	5.3
80	C	<input type="checkbox"/>	장비 설치 및 유지 관리	9.2

**연습 문제 및 정답** 진단 시험 정답

맞이지 못한 문제의 번호를 표시하십시오.

맞이지 못한 문제	관련 내용 복습
⑱	<b>챕터 1</b> 안전한 식품 제공
⑧ ⑨ ⑳ ㉔ ㉕ ㉖ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛	<b>챕터 2</b> 오염의 형태
⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ㉑ ㉒ ㉓ ㉜ ㉝ ㉞	<b>챕터 3</b> 안전한 식품 취급
㉟	<b>챕터 4</b> 식품 이동 흐름: 소개
㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺	<b>챕터 5</b> 식품 이동 흐름: 구입, 수령, 저장
㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	<b>챕터 6</b> 식품 이동 흐름: 준비
① ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚	<b>챕터 7</b> 식품 이동 흐름: 제공
① ② ③ ④ ⑤ ㉙	<b>챕터 8</b> 식품 안전 관리 시스템
⑦ ⑥⑨ ⑦⑩ ⑦⑪ ⑦⑫ ⑦⑬ ⑦⑭ ⑦⑮ ⑦⑯ ⑦⑰ ⑦⑱ ⑧⑩	<b>챕터 9</b> 안전 시설 및 해충 관리
③⑩ ③⑪ ③⑫ ③⑬ ③⑭ ③⑮ ③⑯ ③⑰ ③⑱ ③⑲ ③⑳	<b>챕터 10</b> 세척 및 살균